

AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁG ONLINE INFORMÁCIÓFORRÁSAI

A KÖNYVTÁRAK SZEREPE ÉS LEHETŐSÉGE A VÁSÁRLÓI TUDATOSSÁG NÖVELESÉBEN

BODA GÁBORNÉ KÖNTÖS NELLI

TARTALMI ÖSSZEFOGLALÓ

Az ELTE BTK Könyvtár- és Információtudományi Intézetében 2010 és 2015 között „Környezettudományi és agrártudományi tájékoztatás” címmel oktattam szakirányú kurzust a mesterképzésben (MA) résztvevő, a Kutatásfejlesztési információmenedzser specializációt választó informatikus könyvtáros hallgatónak. A kurzus keretében számtalan hazai és külföldi agrártudománnyal, élelmiszer-biztonsággal foglalkozó adatbázist tanulmányoztunk hallgatóimmal, melyek nemcsak a tudományos kutatás céljait szolgálják, hanem gyakorlati jelentőséggel bírnak a fogyasztók, a vásárlók számára is. A megismert adatbázisok azóta jelentős átalakuláson mentek keresztül, formailag és tartalmilag egyaránt, így fokozott érdeklődéssel fordultam ismét a téma irányába.

Az *Eurobarométer-sorozat* legfrissebb felmérésének eredményei azt mutatják, hogy vásárláskor a fogyasztók számára a származás, az ár és az íz mellett az egyik legfontosabb tényező az élelmiszer-biztonság. Ennek ismeretében joggal merül fel a kérdés, hogy mit tehet a könyvtár, ha a világhálót e témában elárasztó tartalmak helyett a valódi, magas színvonalú forrásokra szeretné ráirányítani olvasói figyelmét? Melyek azok a hazai szakmai szervezetek, amelyek gondoskodnak róla, hogy az élelmiszer-biztonságról szóló, közérdeklődésre számot tartó információk elérhetőek legyenek a világhálón az érdeklődők széles köre számára? A tanulmány ezt a kérdéskört igyekszik körüljárni és betekintést nyújtani azokba a hiteles és folyamatosan aktualizált adattárakba, melyek elősegíthetik a vásárlói tudatosság növelését, és bárki számára térítésmentesen elérhetőek.

„Megbízható tudomány a biztonságos élelmiszerek érdekében.”¹

Élelmiszer-biztonságról hiteles forrásból

Az élelmiszer-biztonság a mindennapjaink része. Észrevétlenül és mégis alapjaiban határozza meg egészségünket, és ezáltal életminőségünket. Gyakran tudomást sem veszünk róla, mert természetesnek tekintjük, hogy az élelmiszer, amit elfogyasztunk egészséges és biztonságos. A sajtóban és a médiában időről időre megjelenő híradások mégis óvatosságra intenek bennünket. Ismeretlen eredetű és jelöletlen élelmiszerek,

újracsomagolt és újradátumozott termékek, veszélyes adalékanyagok, termékviisszahívások, megannyi kérdés és bizonytalanság, ami az emberek többségét arra készteti, hogy részletesen utána nézzen az általa látottaknak, hallottaknak.

Mindezek ismeretében felvetődik a kérdés, hogy mit tehet a könyvtár, ha a világhálót e témában elárasztó, a hitelesség látszatát keltő, reklámfogásokkal körbeárasztott tartalmak helyett a valódi, magas színvonalú, megbízható forrásokra szeretné ráirányítani olvasói figyelmét? Melyek azok a hazai szakmai szervezetek, amelyek gondoskodnak róla, hogy az élelmiszer-biztonságról szóló, közérdeklődésre számot tartó információk elérhetők legyenek a világhálón az érdeklődők széles köre számára? Hol lelhetők fel azok az adattárak és elektronikus dokumentumok, amelyeket a tájékoztató könyvtáros nyugodt szívvel ajánlhat a hozzá forduló olvasóknak, és amelyekből jómaga is meríthet munkája során? A tanulmány ezt a kérdéskört igyekszik körüljárni. Betekintést nyújt azokba a hiteles, ellenőrzött és folyamatosan aktualizált hazai adattárakba, melyek az általános tájékozódást szolgálják, és bárki számára térítésmentesen elérhetők. Az online információforrások közti válogatás hangsúlyozott célja a szabadon elérhető források feltárása, melyek előfizetés nélkül hozzáférhetők bármely könyvtárból, ugyanakkor biztonsággal nyújtanak releváns információt a téma iránt érdeklődő fogyasztók számára, a vásárlói tudatosság növelése érdekében.

Vásárlói tudatosság számokban

Az *Eurobarométer-sorozat* legfrissebb, az élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélését vizsgáló felmérése² során, 2019 áprilisában csaknem 28.000 embert kérdeztek meg az Európai Unió országaiban. A felmérés eredménye alapján kiderült, hogy vásárláskor a fogyasztók számára a származás, az ár és az íz mellett az egyik legfontosabb tényező az élelmiszer-biztonság.³ „Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság⁴ (European Food Safety Authority – EFSA) felmérése rámutat, hogy a fogyasztók magas szintű (55%) tudatossággal rendelkeznek az élelmiszer-biztonság témájával kapcsolatban, és kétharmaduk táplálkozási szokásait jelentősen meghatározza. Részletesebben vizsgálva az eredményeket elmondható, hogy nem volt olyan tényező, amely mindegyik országban dominálna. Mindazonáltal kiemelhető az antibiotikumokkal, hormonokkal és szteroidokkal (44%), az élelmiszerekben megtalálható növényvédő szerekkel (39%) és az élelmiszeripari adalékanyagokkal (36%) kapcsolatos aggodalom mértéke. Ugyanakkor a korábbi felmérésekhez képest csökkent a genetikailag módosított élelmiszerekkel (Genetically Modified Organisms – GMO) kapcsolatos aggodalom, míg az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok nyomai (például műanyag vagy alumínium a csomagolásban) új elemként jelentek meg. A magyar fogyasztókban az élelmiszeripari adalékanyagok és növényvédő szer (43%) kelt a legnagyobb aggodalmat, amelyet az antibiotikumok és a szermaradványok (32%), illetve a GMO-tartalom (32%) követ.”⁵

„Európában a tudósok (82%), a fogyasztói szervezetek (79%) és a termelők (69%) élvezik a legnagyobb fogyasztói bizalmat az élelmiszerek biztonságára vonatkozó tájékoztatás során. Ugyanakkor a vizsgálat rámutat, hogy az uniós lakosok kevésbé ismerik az EU élelmiszer-biztonsági rendszerének működését. A hazai eredmények szintén a tudósokkal (83%) és a fogyasztói érdekvédelmi szervezetekkel (79%) kapcsolatos bizalom dominanciáját mutatják. Azonban hazai viszonylatban kiemelendő a nemzeti hatóságok (72%), az EU intézményei (68%), a civilszervezetek (63%), az élelmiszeripar (57%), a szupermarketek és éttermek (50%), a hírességek, bloggerek, befolyásos személyek (36%) uniós átlaghoz képest jelentősebb befolyása.”⁶

„Az európai összesítést tekintve a televízió a legjelentősebb információforrás az élelmiszerekkel kapcsolatos kockázatokról való tájékozódás során, azonban kiemelendő a 15–24 évesek körében a közösségi média, míg az idősebb lakosok esetében az újság és a rádió fontossága. Hazánkban szintén jelentős a televízió dominanciája (67%), azonban második helyen a család, a barátok és a szomszédok véleménye (45%) áll.”⁷ A harmadik helyen pedig az internet (közösségi média nélkül) szerepel 33%-kal.⁸

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal információforrásai

Magyarországon 2012 márciusa óta az élelmiszerlánc felügyeletét a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) és a Kormányhivatalok látják el. A hivatal az Agrárminisztérium országos hatáskörrel rendelkező háttérintézménye. Munkája során felügyeli az élelmiszerlánc-biztonsági szabályok betartását, küzd az élelmiszerhamisítások és a feketegazdaság ellen. Küldetése az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiában⁹ megfogalmazott célkitűzések megvalósítása, a magyar élelmiszerlánc-biztonság védelme és javítása. Ennek érdekében a hagyományosnak mondott hatósági intézkedések hatékonyságának javítása mellett a Nébih nagy figyelmet fordít az ellenőrzésekből, vizsgálatokból eredő információk gyűjtésére, feldolgozására és közérthető módon való megosztására, kommunikálására. Egyes programjainak kiemelt szempontja a vásárlói tudatosság növelése.¹⁰

2019 tavaszán a hivatal tevékenységével és ismertségével kapcsolatban végzett felmérése szerint a válaszadók 87,5%-a ismeri a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalt, és 74%-a megbízik a munkájában. Ezzel az értékkel a vizsgált állami intézmények közül az állampolgárok szerint a legmegbízhatóbb hivatal lett.^{11 12} A következőkben vegyük sorra, hogy milyen szabadon hozzáférhető információforrásokat kínál a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, a szervezet honlapjának menüpontjai alapján haladva.

Jogsértések kereshető listája

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény alapján közzétett jogsértéseket tartalmazó összeállítás pillanatnyilag 2017 augusztusától

napjainkig kereshető formában teszi elérhetővé az érdeklődők számára a Nébih által feltárt jogsértéseket. A keresőfelületen az általános keresést választva a gyűjtemény teljes szövegében böngészhetünk, melyet szűkíthetünk az időpont, a termékkör/tevékenység, illetve a jogsértést elkövető személy, vagy vállalkozás nevének beírásával. A jogsértés részletes leírásában szerepel az eset feltárásának időpontja, az érintett termékkör/tevékenység, a vállalkozás, vagy magánszemély neve, címe, a vezető tisztségviselő(k) neve, az érintett termék és annak pontos azonosítására alkalmas adatai, a szabálytalanság rövid leírása, valamint az eljáró hatóság neve. A leírás végén a Nébih által a sajtó számára kiadott közlemény található, a hatósági ellenőrzés során készített fénykép- és videófelvételekkel együtt, melyek időnként döbbenetes körülményeket mutatnak be. Szinte elképzelhetetlen, hogy ezekben az üzemekben emberi fogyasztásra szánt termékek készültek, és azok valamilyen módon bekerültek, bekerülhettek a hazai élelmiszerláncba. A lista elérési útja a Nébih honlapjának menürendszerében: Nébih – Hivatal – Közérdekű adatok – Jogsértés listák – Élelmiszer.

Visszahívott termékek adatbázisa

Ha felmerül a gyanú, hogy egy – már kereskedelmi forgalomban kapható – termék nem felel meg az élelmiszerlánc-biztonsági követelményeknek, akkor termékvisszahívásra kerül sor, melyet kezdeményezhet a gyártó, a fogyasztó, valamint a hatóság is. A Nébih honlapján 2019 márciusában elindított alkalmazásban a gyártók, forgalmazók által jelzett, illetve a RASFF riasztási rendszerben (az Európai Unió élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszere: Rapid Alert System for Food and Feed – RASSF), az utóbbi hat hónapban megjelent termékvisszahívások láthatók. Az adatbázisban kereshetünk a termék nevére, a probléma jellegére, a visszahívás időpontjára, és van lehetőség teljes szövegű keresésre is, ha az általános keresés mezőbe írjuk keresőkifejezésünket. Például a „probléma jellege” keresőmezőbe az „üveg” kifejezést írva azt láthatjuk, hogy az utóbbi hat hónapban három alkalommal került sor termékvisszahívásra: két esetben üvegszilánk esetleges jelenléte, egy esetben pedig szódagép üvegpalackjának töréséből eredő sérülésveszély miatt. A visszahívott termékek adatbázisának elérési útja a Nébih honlapjának menürendszerében: Nébih – Aktualitások – Termékvisszahívás.¹³

E-számok adatbázisa

Mi az igazság az E-számokkal kapcsolatban? Valóban egytől egyig káros adalékanyagokról van szó? Manapság számos tévhit kering a köztudatban az E-számokról, pedig nem minden E-szám takar mesterséges adalékanyagot. Az adatbázis segítségével a vásárlók összesen 329 adalékanyag leggyakoribb funkcióját, esetleges nem kívánt hatását, veszélyeit ismerhetik meg, a részletekre kattintva pedig arról is tájékozódhatnak, hogy mely termékekben fordulnak elő leggyakrabban. A leírás végén a további információkat választva a témához kapcsolódó szakirodalmat is ajánl az adatbázis.

Az alábbi ábra (1. ábra) egy veszélytelen adalékanyag, az E160d kóddal jelölt likopin adatlapját mutatja be. Az E-számok adatbázisának elérési útja a Nébih honlapjának menürendszerében: Nébih – Aktualitások – Tudástár – E-szám kereső.¹⁴

E-szám kereső

Általános keresés

E-szám

Név

Leggyakoribb funkció

Esetleges nem kívánt hatások

Részletek

E-szám	Név	Leggyakoribb funkció	Esetleges nem kívánt hatások	Részletek
E160d	Likopin	Színezék	nem ismert	Megtekintés

Részletes információk

E-szám E160d

Név Likopin

Leggyakoribb funkció Színezék

Esetleges nem kívánt hatások nem ismert

Egyéb elnevezések:

- E 160d(i): Szintetikus likopin
 - Kémiai szintézisből származó likopin
- E 160d (ii): Likopin piros paradicsomból
 - Natural Yellow 27
- E 160d(iii): Likopin Blakeslea Trisporából
 - Natural Yellow 27

Rövid leírás: Piros-narancs színű színezék, melyet leggyakrabban piros paradicsomból vonnak ki, de előállíthatják szintetikus úton is.

Példák engedélyezett felhasználásra: jeges édessegek, levesek, ömlesztett sajtok, finompékárúk, szósók
A kereskedelmi készítmény különböző karotinoidok keverékéből áll, fő alkotója a likopin.

További információ (angol nyelven):

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/674.pdf>

1. ábra

Veszélyes vagy sem? E160d: a likopin adatlapja
Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/e-szam-kereso>

Magyar élelmiszer tanúsító védjegyek kereshető adatbázisa

„A védjegy az egyes áruk és szolgáltatások eredetének azonosítására szolgáló jogi oltalom. Megkülönböztető képessége folytán az áruknak és szolgáltatásoknak sajátos, eltérő jelleget ad, ezzel biztosítva, hogy a fogyasztók (vásárlók) az összetévesztés bármely eshetősége nélkül megkülönböztessék az adott védjeggyel ellátott árukat és szolgáltatásokat mások hasonló áruitól vagy szolgáltatásaitól. Ezen túlmenően kiemelkedő szerepet játszik a marketingben, és általában a piaci versenyben, lehetővé teszi a fogyasztó számára, hogy kedvező vásárlási tapasztalat esetén később azt újra megismételhesse, illetve kedvezőtlen tapasztalat esetében elkerülhesse a szóban forgó árukat vagy szolgáltatásokat. A védjegyoltalom azt illeti meg, aki a megjelölést a törvényben előírt eljárás útján lajstromoztatja.”¹⁵ „A tanúsító védjegy egy olyan speciális védjegyfajta, amelyet a védjegybejelentésben ilyenként jelölnek meg, és amely

alkalmas arra, hogy a védjegyjogosult által az anyagösszetétel, az áruk gyártási módja vagy a szolgáltatásnyújtás módja, illetve a minőség, pontosság vagy egyéb jellemző tekintetében tanúsított árukat vagy szolgáltatásokat megkülönböztesse az ilyen tanúsítással nem rendelkező más áruktól vagy szolgáltatásoktól.”¹⁶

A Nébih online tudástárába a hazai élelmiszerekre vonatkozó tanúsító védjegyeket gyűjtötték össze. Az adatbázis jelenleg 41 védjegyet tartalmaz, melyekre kereshetünk a megjelölés, a jogosult neve, a védjegy lajstromszáma és a nizzai osztályozás¹⁷ alapján. Az általános keresés mezőt használva a leírások teljes szövegében böngészhetünk. Ha viszont a védjegy képe alapján szeretnénk tájékozódni, a Nébih honlapján erre is van lehetőség a Képes Tanúsító Védjegy keresőben.¹⁸ Az összeállításban megtalálhatók többek között a Magyar Termék¹⁹, a Hazai Termék²⁰ és a Hazai Feldolgozású Termék²¹ védjegyek (2. ábra) egyaránt, melyek részletes leírásából kiderül, hogy pontosan mi az eltérés az említett megjelölések között, továbbá milyen feltételeknek kell eleget tenni ahhoz, hogy ezeket a védjegyeket viselhessék a különböző élelmiszeripari termékek.



2. ábra

Három ismert magyar tanúsító védjegy

Forrás: <https://bit.ly/354YV0k>

A védjegyek adatbázisának elérési útja a Nébih honlapjának menürendszerében: Nébih – Aktualitások – Tudástár – Védjegyek.²²

Veszélyzóna: biológiai és kémiai szennyezők adatbázisa

Milyen megbetegedéseket okozhatnak a mikotoxinok? Kockázatosak-e a mákos sütemények a mákban termelődő alkaloidok miatt? Ezekre és sok más hasonló kérdésre ad választ, és – a hétköznapiakban gyakran felmerülő bizonytalanságok eloszlátását célzó – tanácsokat a Nébih „Veszélyzóna adatbázisa”, melynek célja, hogy az érdeklődők egy helyen, könnyen és mélyebb szinten utánanézdhessenek a felsorolt veszélyforrások hátterének. A különböző „veszélyek” a következő 7 fő kategóriába rendezve jelennek meg:

- allergének (pl. glutén),
- belfertőzések (pl. E. coli),
- élelmiszer adalékanyagok (pl. színezékek),
- kémiai veszélyek (pl. aflatoxinok),
- mikrobiológiai veszélyek (pl. botulizmus),

- parazita (pl. a méhcsaládokat károsító Varroa destruktor atka),
- zoonózis (pl. kullancsencephalitis).

Az egyes tételekhez tartozó adatlapon szerepel a veszély neve, főkategóriája, alkategóriája, hatásának, kártételének leírása, valamint további – az interneten hozzáférhető – információk. Az adatbázis elérési útja a Nébih honlapjának menürendszerében: Nébih – Aktualitások – Tudástár – Veszélyzóna.²³

Élelmiszer-jogszabályok gyűjteménye

A folyamatosan aktualizált és pdf formátumban elérhetővé tett gyűjteményben megtalálhatók a Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatósága élelmiszerekkel összefüggő feladat- és hatáskörét érintő alapvető és legfontosabb előírások, a közvetlen hatállyal bíró közösségi rendeletek, a kötelezően alkalmazandó magyar törvények, magyar rendeletek, illetve az ezekben kiadásra került *Magyar Élelmiszerkönyvek*. A legfrissebb jogszabálygyűjtemény (89. kiadás) 105 oldalon keresztül ismerteti a legfontosabb előírásokat, melyekhez az összeállítás szövegében közvetlen ugrópontokat is ad. A gyűjtemény elérési útja a Nébih honlapjának menürendszerében: Nébih – Információk – Élelmiszer – Hivatali – Élelmiszer-előállítás – Élelmiszer-jogszabályok jegyzéke²⁴

Engedélyezett létesítmények üzemlistája

„Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 23. § (1) bekezdésének előírását figyelembe véve az Európai Unió általános hatályú, közvetlenül alkalmazandó jogi aktusában meghatározott esetekben, valamint hazai jogszabályban előírt esetekben az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélye szükséges az élelmiszer-létesítmény működtetéséhez, illetve az élelmiszer-vállalkozási tevékenység folytatásához.”²⁵

„Az Európai Unió valamennyi tagállama nyilvános listát vezet az engedélyköteles létesítményekről.”²⁶ A hazai üzemekről készített, rendszeresen aktualizált nyilvántartásban az engedéllyel rendelkező vagy bejelentett hazai élelmiszervállalkozások szerepelnek, melyeket egykor a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, majd 2012. március 15-i megalakulását követően a Nébih engedélyezett és látott el engedélyszámmal. A pdf formátumban letölthető nyilvántartásban bárki utánanézhethet, hogy a különféle állati eredetű élelmiszerek csomagolásán szereplő, ovális jelölésben²⁷ feltüntetett engedélyszám melyik hazai gyártót, forgalmazót jelzi. Ha az ovális jelölésben szereplő országkód HU, akkor biztosak lehetünk benne, hogy a terméket Magyarországon gyártották, még ha a csomagoláson nem is tüntették fel a gyártót. Az alábbi képen (3. ábra) viszont az látszik, hogy bár a termék forgalmazója magyar, a gyártó nem ismert, de az ovális jelölésben látható RO országkód alapján könnyen kideríthető, hogy a Romániában működő (Strada Nicolae Cănea 140-160, București, România 023076) Danone üzemben készült.



3. ábra
Ovális kódok nyomában*

Az engedélyezett létesítmények üzemlistája a Nébih honlapjának menürendszerében: Nébih – Információk – Élelmiszer – Hivatali – Élelmiszerekkel kapcsolatos adatbázisok.²⁸

Codex Alimentarius Hungaricus: Magyar Élelmiszerkönyv

Frissföl, farmföl, reggeli ital (sajt-, illetve tejimitátumok – ahogy azokat a szakterminológia nevezi²⁹): a hazai élelmiszeripar nyelvújítási bravúrai. Az ilyen és ehhez hasonló elnevezések mögött általában olyan termékek állnak, amelyek nem teljesítik maradéktalanul a *Magyar Élelmiszerkönyv*ben előírtakat; és bár küllemükben jól utánozzák a valódi tejből készült termékeket, de beltartalmukban, élettani hatásaikat tekintve messze elmaradnak azoktól. Ha tudatos vásárlóként szeretnénk többet megtudni a Magyarországon forgalomba hozott termékek elnevezésével, minőségével, előállításával, vizsgálati módszereivel kapcsolatos előírásokról és irányelvekről, akkor az Agrárminisztérium Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárságának honlapján elérhető *Magyar Élelmiszerkönyv*hez kell fordulni. A *Magyar Élelmiszerkönyv* segít tisztázni, hogy milyen minőségi előírásoknak kell eleget tenni ahhoz, hogy egy tejterméket tejnek, tejfölnek lehessen nevezni.

A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről 65. § (1) bekezdése értelmében az élelmiszer-szabályozást a nemzetközi szervezetek – mindegyiknek a FAO / WHO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations – Egyesült Nemzetek Szervezetének Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete /

* A képet a szerző készítette.

World Health Organization – Egészségügyi Világszervezet) *Codex Alimentarius* – előírásaival összhangban, illetve ajánlásaira tekintettel kell kialakítani.³⁰ A *Codex Alimentarius Hungaricus*, azaz a *Magyar Élelmiszerkönyv*³¹ már kezdetől fogva ennek szellemében jött létre. „Magyarországon először 1976-ban született törvény arról, hogy az élelmiszerek minőségére és előállításuk módjára vonatkozó főbb adatokat központilag szabályozott gyűjteményben [...] kell rögzíteni. Ekkor alakították meg a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságot, és elkezdődött a különböző szakterületeken az előírások kidolgozása.”³²

A *Magyar Élelmiszerkönyv* az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniai), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban meghatározott kötelező előírások (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi előírások), valamint irányelvek (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi irányelvek) gyűjteménye.³³ Az élelmiszerkönyvi irányelvek alkalmazása nem kötelező, azonban az élelmiszerkönyvi irányelvben szereplő megnevezés használata esetén az élelmiszernek az irányelvben foglaltaknak meg kell felelnie.³⁴

A *Magyar Élelmiszerkönyv* három részből áll. Első kötete az Európai Unió által irányelvben meghatározott *általános előírásokat* tartalmazza, melyeket a hazai jogrendbe át kell ültetni. Az első kötet tartalmazza továbbá az *egyes élelmiszerek minőségi követelményeit szabályozó előírásokat* is. Az előírásokat minden egyes uniós tagállam elismeri, így azok minden, hazánkban kereskedelmi forgalomba kerülő élelmiszere vonatkozóan kötelezőek.³⁵ Jelenleg húsz előírás érhető el az Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság honlapján.³⁶

A második kötet a Magyarországon *széles körben fogyasztott élelmiszerekre, élelmiszer-csoportokra vonatkozó irányelveket* rögzíti.³⁷ Az irányelvek részletes jellemzőket határoznak meg a termékek minőségére, összetételére vonatkozóan. Ezeket ugyan nem kell mindenki által kötelezően alkalmazni, azonban amennyiben az irányelvekben szabályozott élelmiszert az irányelvben megadott megnevezésével (pl. jégkrém) hoznak Magyarországon forgalomba, akkor az arra vonatkozó irányelv előírásait be kell tartani.³⁸

A harmadik kötet a *hivatalos élelmiszervizsgálati módszertani gyűjtemény*, mely jelenleg 12 mintavételi és vizsgálati módszert sorol fel. Az élelmiszerkönyvi terméktulajdonságok és egyéb jellemzők kizárólag a gyűjteményben meghatározott szabályok szerint vizsgálhatók.³⁹

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal kiadásában, az Agrárminisztériummal közösen szerkesztett kiadványnak, a könnyebb tájékozódás érdekében elkészült egy, kifejezetten a vásárlók eligazodását segítő változata, mely a leggyakrabban vásárolt élelmiszerekre fókuszál, és a leggyakrabban előforduló élelmiszer-biztonsági kérdéseket tárgyalja közérthető formában.⁴⁰

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara információforrásai

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal előzőekben ismertetett információforrásain kívül érdemes megemlíteni még kettőt, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara kezei között készülő adatbázist. A 2013. március 28-án megalakult Kamara honlapja főként a gazdálkodók, a kamarai tagság tájékoztatását szolgálja, de fogyasztóként, a tudatos vásárlók számára érdekes és hasznos információkkal szolgálhat a Piackereső és az Őstermelői adatok adatbázisa.

Piackereső: hagyományos és helyi termelői piacok adatbázisa

„A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szándéka, hogy minél többen válasszák a piacot rendszeres bevásárlásuk helyéül. A piac évezredek óta egyfajta közösségi térként is funkcionál, számos egyéb társadalmi tevékenységnek is helyet adva. Lehetőség van kérdezni az árustól, személyes, közvetlen kapcsolatot kialakítani, esetenként a termékeket is megkóstolni. A piacon vásárlás a tudatos táplálkozás terén is előrelépést jelent.”⁴¹ A folyamatosan bővülő adatbázis jelenleg 409 helyi termelői piacot és 33 hagyományos piacot tartalmaz. A szolgáltatás lehetővé teszi mind a fogyasztó, mind a termelő számára, hogy megtalálja a hozzá legközelebb lévő piacokat, illetve megismerje az ott értékesítő termelőket és termékeiket. A Kamara folyamatosan várja az őstermelők, kistermelők és agrárgazdálkodók jelentkezését az adatbázisba, mely számukra ingyenes.

Az adatbázis felülete kétféle keresési lehetőséget is biztosít. A „Kategória” legördülő menüben kereshetünk „Piac”, „Termelő” vagy „Termék” szerint, a „Termékcsoport” legördülő menüjében pedig számtalan élelmiszerkategóriából választhatunk, az alkoholos italoktól kezdve a zöldségekig.

Őstermelői adatok

„A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) őstermelői adatokkal kapcsolatos szolgáltatása a fogyasztók széles körű tájékoztatását, az élelmiszer-biztonságot, valamint a termékek nyomon követhetőségét szolgálja. Az adatbázisban az őstermelői igazolvány száma alapján ellenőrizhető a mezőgazdasági őstermelő neve, igazolványának száma, annak hatályossága és érvényessége, valamint az igazolvány visszavonására, visszatartására vonatkozó adatok. Megismerhető továbbá, hogy az őstermelő milyen növénykultúrákat, -fajokat termeszt, illetve milyen állatfajokat tart; valamint elérhető az általa értékesíteni kívánt növényi, illetve állati eredetű termékek megnevezése, az általa vadon gyűjthető termékek köre.”⁴²

Az őstermelői adatok ellenőrizhetősége nemcsak a hatóság érdeke, de a vásárlók számára is hasznos lehet. Nem ritkák azok az esetek, amikor feketén vásárolt, nem saját maga által termelt árukkal jelennek meg „álőstermelők” a piacokon, vásárokon. Tényleges őstermelői tevékenységet nem végeznek, csupán kereskednek, jogosulatlanul. Előfordulhatnak ezen kívül olyan esetek is, amikor az őstermelő olyan terméket próbál

értékesíteni, amit a nyilvántartásba nem jelentett be. Az őstermelői tevékenység ellenőrzése során felfedezett visszasságokat a hatóságok különböző mértékben szankcionálják. Súlyos esetben az igazolvány visszatartható, illetve visszavonható. A visszavonás két hónaptól akár két évig is terjedhet. Ennek ténye szintén ellenőrizhető a NAK Őstermelő adatbázisában. Az adatok lekéréséhez az őstermelői igazolvány sorszámának első 7 karakterét kell megadni. Az alábbi ábrán (4. ábra) egy példa látható az adatbázisból.⁴³



4. ábra

Őstermelői igazolvány

Forrás: <https://magyarmezogazdasag.hu/sites/default/files/uploads/2016-07/nak-ostermeloi-csere.jpg>

Élelmiszeripari szabványok

Az élelmiszer-biztonsági forrásokról szóló körkép nem lenne teljes, ha nem ejtenénk néhány szót azokról a szabványokról, melyek az élelmiszer-előállítás valamennyi területét érintik. A Magyar Szabványügyi Testület (MSzT) honlapján⁴⁴ elérhető szabványkeresőben az élelmiszeriparra vonatkozó szabványok a 67-es ISC-kód (International Classification for Standards – szabványok nemzetközi osztályozási rendszere) alatt találhatók meg. Ebben a kategóriában jelenleg 3016, a visszavont szabványok nélkül 1041 magyar, illetve angol nyelvű szabvány érhető el.⁴⁵ A *Magyar Élelmiszerkönyv* kiadásával párhuzamosan a termékszabványok zöme ugyan visszavonásra került, de ezeken kívül számtalan más, az élelmiszeripart közvetlenül érintő szabvány van jelenleg hatályban, mint például az a 800-nál is több élelmiszervizsgálati szabvány, amelyek ismerete és alkalmazása nélkül hazai vállalkozás export tevékenységet nem folytathat.

Összefoglalás

2019-től június 7-e a biztonságos élelmiszerek világnapja. A tematikus világnap gondolata először 2015-ben merült fel. *Awilo Ochieng Pernet*, a *Codex Alimentarius* Bi-

zottság elnöke vetette fel, amit a bizottság következő évi ülésén az ENSZ felé irányuló javaslatként megszavazott. 2017-ben a FAO, majd a WHO szintén elfogadott egy állásfoglalást a világnap támogatásáról. Végül az ENSZ 2018. december 20-án fogadta el a javaslatot. Az Élelmiszerbiztonsági Világnap talán még jobban ráirányítja a vásárlók és a fogyasztók figyelmét arra, hogy tájékozódjanak, mielőtt döntenek, hogy vásárlásukkal milyen élelmiszer mellett teszik le voksukat.⁴⁶

Magyarországon az élelmiszer-biztonság kiemelt terület. Megannyi szervezet, hatóság és a törvényalkotók összehangolt munkája szükséges az élelmiszerlánc biztonságának fenntartásához. A fogyasztói szemléletformálás, a vásárlói tudatosság kialakítása felelősségteljes feladat. Az *Eurobarométer-sorozat* 2019 áprilisában szervezett, az élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélését vizsgáló felmérése⁴⁷ során kiderült, hogy a magyar lakosság legfőbb információforrása az élelmiszerkockázatokról a televízió (67%). A második helyen a család, a barátok és a szomszédok véleménye (45%) áll, a harmadik helyen pedig az internet (közösségi média nélkül) 33%-kal.⁴⁸ Vajon a könyvtárak milyen helyezést értek volna el ebben a rangsorban?

A vásárlói tudatosság növeléséért sokat tehetnek a hazai könyvtárak is. Független és magas színvonalú tájékoztató tevékenységükkel, a források értékelő válogatásával megfelelő iránymutatást adhatnak a legtöbb, élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban felmerülő kérdés megválaszolásához. Úgy gondolom, hogy a tanulmányban bemutatott adatbázisok és gyűjtemények, továbbá a szakkönyvtárak által épített tematikus linkgyűjtemények jó kiindulópontot jelenthetnek a tájékozódáshoz, hogy segítségükkel minden érdeklődő megtalálja a számára releváns információkat.

Irodalom és jegyzetek

1. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Authority = EFSA) jelmondata.
2. European Food Safety Authority: Food safety in the EU. 2019.06.07. Forrás: <https://doi.org/10.2805/661752> [2019. július 22.]
3. Élelmiszerbiztonság: Magyarországon rend van. 2019. június 7. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszerbiztonsag-magyarorszag-on-rend-van> [2019. július 22.]
4. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság honlapja. Forrás: <http://www.efsa.europa.eu/> [2019. július 29.]
5. SZÜCS Viktória: A[z] biztonságos élelmiszer fontos fogyasztói szempont. Nemzeti Agrárgazdasági Kamara honlapja. 2019. július 18. Forrás: <http://nak.hu/en/tajekoztatasi-szolgaltatas/elelmiszer-feldolgozas/99940-az-biztonsagos-elelmiszer-fontos-fogyasztoi-szempon> [2019. július 23.]
6. Uo.
7. Uo.
8. Magyarországi válaszadók eredményei az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) honlapján. Forrás: https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/

- files/eurobarometer19/country-factsheets/EB91.3_EFSA_fact_hu_hu.pdf [2019. július 25.]
9. Élelmiszerlánc-biztonsági stratégia, 2013-2022. [Budapest], Nebih, cop. 2013. ISBN 978 963 08 7671 1 Forrás: <http://mek.oszk.hu/17400/17458> [2019. július 26.]
 10. Vásárolj okosan! Nébih tippek a tudatos vásárlóknak. Kérdések és válaszok. Budapest, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, 2019. Forrás: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1172567/Vasaroljunk_Okosan.pdf/10e84e55-7544-e646-bb62-0a74241f6675 [2019. július 26.]
 11. Élelmiszerbiztonság: Magyarországon rend van. 2019. június 7. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszerbiztonsag-magyarorszag-on-rend-van> [2019. július 22.]
 12. Első helyen végzett a Nébih az európai hatóságok rangsorában. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/első-helyen-vegzett-a-nebih-az-europai-hatosagok-rangsoraban> [2019. július 26.]
 13. AM Sajtóiroda: Tájékoztató oldalt indít a Nébih a termékviSSzahívásokról. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/tajeokoztato-oldalt-indit-a-nebih-a-termekviSSzahivasokrol> [2019. július 29.]
 14. E-szám kereső adatbázis. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/e-szam-kereso> [2019. július 30.]
 15. A védjegy meghatározása a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának honlapján. Forrás: <https://www.sztnh.gov.hu/hu/vedjegy> [2019. július 31.]
 16. A tanúsító védjegy sajátosságai. Forrás: [https://www.sztnh.gov.hu/hu/vedjegy/a-megjelolesek-
ipusai/tanusito-vedjegy](https://www.sztnh.gov.hu/hu/vedjegy/a-megjelolesek-ipusai/tanusito-vedjegy) [2019. július 31.]
 17. Az áruk és szolgáltatások védjegylajstromozás céljából történő nemzetközi osztályozásáról, a Nizzai osztályozásról lásd bővebben: <http://classifications.sztnh.gov.hu/nice/#> [2019. július 31.]
 18. Képes Tanúsító Védjegy kereső. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/kepes-vedjegy-kereso> [2019. július 31.]
 19. A Magyar Termék tanúsító védjegy részletes leírása. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/magyar-termek> [2019. július 31.]
 20. A Hazai Termék tanúsító védjegy részletes leírása. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/hazai-termek> [2019. július 31.]
 21. A Hazai Feldolgozású Termék tanúsító védjegy részletes leírása. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/hazai-feldolgozasu-termek> [2019. július 31.]
 22. Élelmiszer védjegyek. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/vedjegyek> [2019. július 29.]
 23. A biológiai és kémiai szennyezők adatbázisa. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/veszelyzona> [2019. július 30.]
 24. Élelmiszer-jogszabályok jegyzéke. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke> [2019. július 29.]
 25. Engedélyköteles létesítmények engedélyezése. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/-/engedelykoteles-letesitmenyek-engedelyezese> [2019. augusztus 3.]
 26. Engedélyköteles élelmiszer-előállító tevékenység (állati eredetű élelmiszer) engedélyezése iránti kérelem. Forrás: <http://kormanyablak.hu/hu/feladatkorok/36/ELELM00037> [2019. augusztus 3.]

27. Mit jelent az „ovális” jelölés az élelmiszereken? Forrás: <http://szupermenta.hu/mit-jelent-az-ovalis-jeloles-az-elelmiszereken> [2019. augusztus 3.]
28. Engedélyezett létesítmények. Forrás: <https://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/elelmiszer-uzemlistak> [2019. augusztus 3.]
29. Fontos tudnivalók a tejről és a tejtermékekről. Forrás: https://portal.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/friss-hirek/hirek2/-/asset_publisher/4ndba0yRXvQX/content/fontos-tudnivalok-a-tejrol-es-a-tejtermekrol/pop_up?inheritRedirect=false [2019. augusztus 2.]
30. 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről. Forrás: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A0800046.TV> [2019. augusztus 1.]
31. Magyar Élelmiszerkönyv. Forrás: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv> [2019. augusztus 2.]
32. Codex Alimentarius Hungaricus : Magyar Élelmiszerkönyv : az elkötelezett gyártók és igényes fogyasztók tudástára. Budapest, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, 2018. 60 p. Forrás: http://nebihmondja.hu/documents/NEBIH_Elelmiszerkonyv.pdf [2019. augusztus 2.]
33. 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről. Forrás: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A0800046.TV> [2019. augusztus 1.] 66. § (1) bekezdés.
34. Uo.
35. Codex Alimentarius Hungaricus: i. m.
36. Magyar Élelmiszerkönyv. I. kötet: Előírások. Forrás: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/i-kotet-eloirasok> [2019. augusztus 2.]
37. Magyar Élelmiszerkönyv. II. kötet: Irányelvek. Forrás: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/ii-kotet-iranyelvek> [2019. augusztus 2.]
38. Codex Alimentarius Hungaricus: i. m.
39. Magyar Élelmiszerkönyv. III. kötet: Módszerek. Forrás: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/iii-kotet-odszerek> [2019. augusztus 2.]
40. Codex Alimentarius Hungaricus: i. m.
41. NAK Piackereső. Forrás: <https://www.nak.hu/piac-kereso> [2019. augusztus 3.]
42. Östermelői adatok. Forrás: <https://www.nak.hu/ostermeloi-nyilvantartas> [2019. augusztus 4.]
43. Az ilyen csalók miatt szállhat rá százezrekre a NAV. Agrárszektor, 2016. január 29. Forrás: <https://www.agrarszektor.hu/elelmiszer/az-ilyen-csalok-miatt-szallhat-ra-szazezrekre-a-nav.5682.html> [2019. augusztus 4.]
44. A Magyar Szabványügyi Testület honlapja. Forrás: <https://prod.mszt.hu/hu-hu/> [2019. augusztus 3.]
45. A Magyar Szabványügyi Testület honlapján elérhető szabványjegyzék alapján, 2019. július 23-án felvett adat.
46. AM Sajtóiroda: Az idei évtől június 7-e a biztonságos élelmiszerek előnyeiről szól majd. Forrás: <https://agroforum.hu/agrarhirek/agrarkozelet/mar-az-elelmiszer-biztonsagnak-is-van-vilagnapja/> [2019. július 22.]
47. European Food Safety Authority: Food safety in the EU. 2019.06.07. Forrás: <https://doi.org/10.2805/661752> [2019. július 22.]

48. Magyarországi válaszadók eredményei az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) honlapján: https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/eurobarometer19/country-factsheets/EB91.3_EFSA_fact_hu_hu.pdf [2019. július 25.]

Boda Gáborné Köntös Nelli 2006 óta az ELTE BTK Könyvtár- és Információtudományi Intézetének oktatója, 2015-től adjunktusa. Szakmai érdeklődésének középpontjában a könyvtári minőségirányítás és a formai feltárás kapcsolata áll. 2008 óta aktívan részt vesz az ELTE könyvtári hálózatának minőségfejlesztési projektjében. További kutatási területei: integrált könyvtári rendszerek, intézményi publikációs adattárak, online információforrások. ORCID ID: 0000-0003-0955-5056